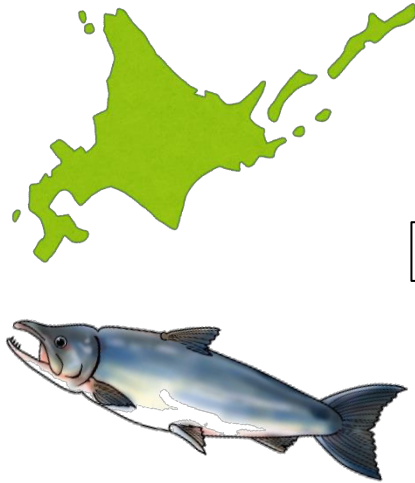
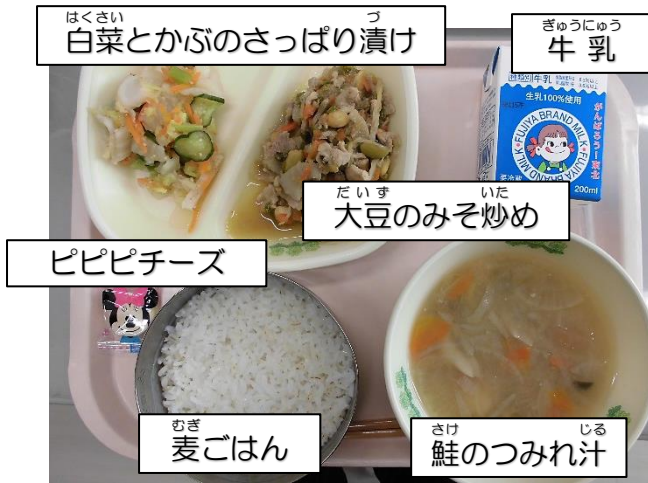


ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん こんだて 全国学校給食週間の献立

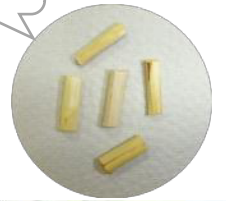
1月25日(木)「鮭のつみれ汁」



1月26日(金)「果報団子汁」



はぎ えだ 秋の枝

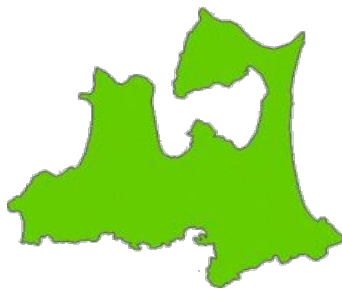
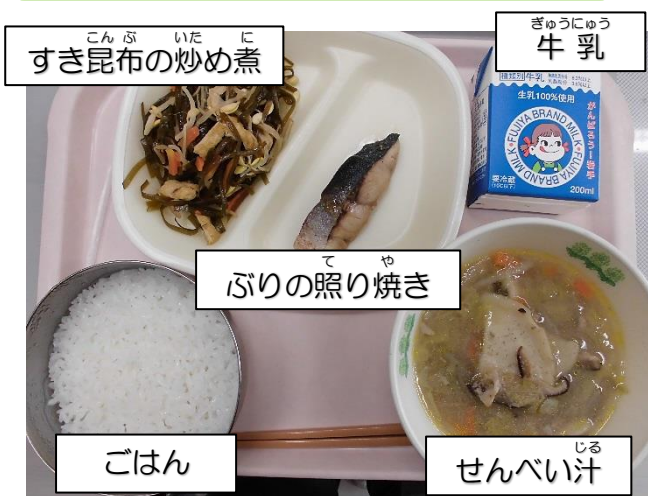


「鮭のつみれ汁」は、北海道や岩手県の宮古地域でも食べられている料理です。秋に旬を迎える鮭をつみれにして汁物や鍋料理に入れて食べられています。今日のつみれには、雑穀（ひえとあわ）も入っています。食感も楽しみながら食べてみてくださいね。

「果報団子汁」は、岩手県でも一関市、平泉町、奥州市、金ケ崎町の県南地域で食べられている郷土料理です。

「果報団子」には、萩の枝を入れたものがあり、その枝を神棚にお供えておくと果報が授かるという言い伝えがあります。

1月29日(月)「せんべい汁」



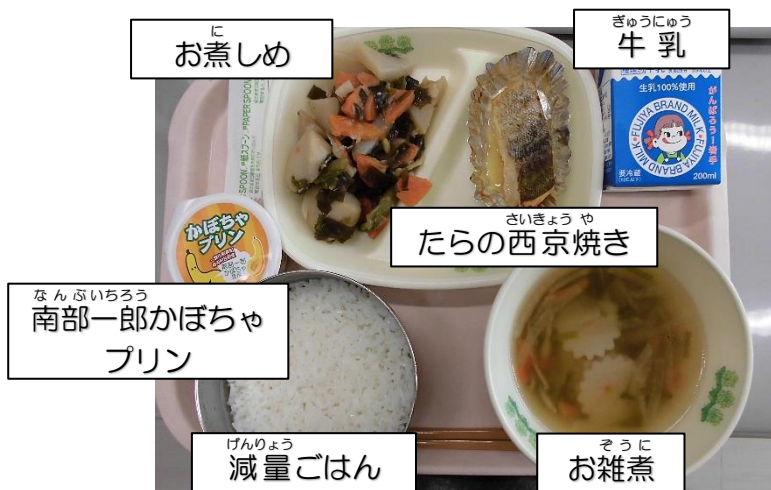
1月30日(火)「チャウダー」



「せんべい汁」は、青森県南部の郷土料理です。江戸時代、飢饉や凶作で、お米を食べることができず、「麦、そばの文化」が発達しました。南部せんべいを、汁ものに入れて食べていたものが「せんべい汁」の始まりとされています。

「チャウダー」は、アメリカ合衆国で生まれた料理です。魚介類、じゃがいも、ベーコン、クリームなどを入れて煮込んだ具だくさんの料理です。合衆国は多くの移民によって成立した国であるため、一口にチャウダーと言っても移民元の国によって具材や味付けが違います。給食のチャウダーは、生クリームを使ったチャウダーにしています。

1月31日(水)「お雑煮」



一関地方は、「もちの里」と言われるようにもちの種類も豊富で、冠婚葬祭にはもちが出てくるのが定番です。一関地域出身の人にとっては、当たり前のことですが他の地域の人にとってはとてもめずらしいことなのです。もちの文化も守っていきたい地域の風習です。

今日のお雑煮には、一関産のもち米「こがねもち」を使用したもちを入れました。具材には、一関産の「せり」「ごぼう」、蒟蒻で作られている「凍り豆腐」などを使用しました。お雑煮は、それぞれの地域によっても家庭によっても具材や味付けが違いますね。給食のお雑煮はいかがでしょうか？

デザートには、和食給食で出せなかった一関産の「南部一郎かぼちゃ」を使ったプリンをつけました。去年は気温が低い日が続いたため、南部一郎かぼちゃの収穫量も例年よりも少なかったそうです。普通のかぼちゃよりも甘味があるかぼちゃです。地元の食材を味わって食べてみましょう！

